The cutting edge
nantsune

精密機器を誇るスイス

VAC-STAR®

バックスター真空包装機

株式会社 なんつね

液体・固体・調理済食品、あらゆる業種の食材ニーズ　を真空パック/ガスパック。

精密機器を誇るスイス
VAC-STAR®
バックスター真空包装機

食肉店・焼肉店・食肉加工業

生肉の鮮度保持
短期間で風味が落ちる生肉をパックすることで鮮度が保て、肉の鮮度管理が容易になります。また、今まで発生していたロスが削減でき、あらかじめ重量を決めてパックすることにより、作業効率が大幅にアップします。

オリジナル商品や品揃えの多角化
あらかじめ調理した商品を真空パックすることで、オリジナル商品としての販売やテイクアウトが可能です。小口パックや人数分をまとめてパックすることで、商品構成の多角化が図れます。

ゆっくりと熟成が進むため、お肉の美味しい時期が長続きします。また、オリジナル商品の開発や漬け込み肉にも向いています。

水産業・水産加工業・釣りエサ

鮮度保持や水産加工品の商品化に
作り立てをそのまま真空パックできますので、鮮度と美味しさが保てます。また、魚の切り身や加工品は、乾燥・変色を防止し、多様な商品化が可能となります。
※ 温かい食材は冷やしてパックします。

養殖用冷凍エサやミンチ・釣りエサの保存
真空パックすることで、養殖用冷凍エサの冷凍焼けやニオイ移りを防ぐことができ、保管スペースも大幅に縮小できます。

魚貝類は新鮮なうちにパックすることで、鮮度が保てます。蒲焼きなどは、販売予定にあわせ前もって準備できるので、時間に余裕が生まれます。

ホテル・レストラン・給食・仕出し

調理済食品・生鮮品の鮮度保持
手間ひまかかる料理をあらかじめ調理しておき、長期ストックが可能です。また、旬の食材を安価な時に大量に仕入れ、計画的に利用することで、仕入れコストの削減になります。

大人数の調理でも事前に仕込みができスピーディ
パック保存なら、できたての味をそのまま保存できます。宴会やパーティ・学校給食など、大人数の調理の時は、前もって仕込みができますので、スピーディに料理ができあがり、省力化が図れます。
※ 温かい食材は冷やしてパックします。

新鮮なままで長期保存ができるため、旬の食材を安い時期に大量購入しても安心です。時間がかかる調理は、前もって準備できますので、人件費のコストダウンにつながります。

お惣菜屋・お弁当屋・食品加工業

各種惣菜の品質保持
一時にお客さまが集中するお惣菜・お弁当屋さんでは、作り立ての惣菜をそのまま真空パックできますので、鮮度と美味しさを保った料理を迅速に提供できます。
※ 温かい食材は冷やしてパックします。

長期保存で廃棄ロスを削減
真空パック・ガスパックすることで、長期保存が可能ですから、今まで風味が落ちて廃棄していたロスが発生しません。

使用する材料ごとに調理し、個別にパックしておけば、後は熱を通すだけで誰でも簡単に調理OK！ 品数の多さや手早さがお店の特長としてアピールできます。

農業生産者・農産物加工業

鮮度保持
カットした野菜を新鮮な状態で、害虫やカビの心配もなく長期保存できます。

オリジナル商品や品揃えの多角化
あらかじめ加工した旬の山菜や野菜を、つくだ煮やお漬け物として真空パックすることで、オリジナル商品としての販売が可能です。

旬の山菜や野菜を長期保存し販売できます。漬け物にする場合も、漬け込み液と一緒にパックすれば、においや漬け込み液がもれる心配もなく、美味しく漬かります。

製茶・コーヒー・紅茶業

本来の香りをそのままパック
お茶やコーヒーが持つ本来の香りを、そのままの状態でパックでき、長期間高品質を保てます。

酸化による変色も防止
お茶やコーヒーが酸化すると、変色するだけでなく香りも損なわれます。真空パックにより品質管理や仕入れ・保管が簡単になり、いつでも美味しい商品を提供できます。また、今まで避けられなかった廃棄ロスも発生しません。

お茶やコーヒーは、真空パックやガスパックすることで風味や香りを損なうことなく長期保存ができ、酸化も防ぐので変色しません。前もって重量を計りパックしておけば、時間の有効利用や省力化につながります。

食品宅配業・通信販売業

配送時の品質保持
その日の食材を各家庭に配達する時、配送時のニオイ移りや雑菌の繁殖を抑え、衛生的でスペースも削減できます。

食材の宅配では、人数分の材料やスープ・タレなどの液体も含まれますので、真空パックすることで、鮮度保持と液もれなどのトラブルが防げます。

豊富なバリエーションで、お店の規模や取扱い商品に、 全て対応します。

機種選びは下記の表を参考にしてください

食材から選ぶ!

お店の規模や取り扱い品目により、真空包装機のタイプが異なります。
バックスターは豊富なバリエーションで、あらゆるニーズにお応えします。

食材＼機種	mini-VAC	S-210	S-223	S-223L	S-225	S-225XXL	S-225SB	S-240M	S-270M
肉・魚	△	○	○	○	○	○	○	○	○
野菜	○	○	○	○	○	○	○	○	○
粉	×	○	○	○	○	○	○	○	○
その他乾物	○	○	○	○	○	○	○	○	○
惣菜	×	×	○	○	○	○	○	○	○
煮物・スープ（水分を多く含むもの）	×	×	○	○	○	○	○	○	○

※ 水分量の多い食材をパックする場合は、ポンプの潤滑オイルの劣化を進行させます。（こまめなオイル交換を推奨します）
mini-VAC・S-210タイプはポンプのオイル容量が少ないため、水分の多い物のパックには適しません。

使用時間から選ぶ!

バックスターの性能により、連続で使用できる時間が異なります。
快適な作業環境を実現していただくために、下記の表からお店に最適の機種をお選びください。

項目＼機種	mini-VAC	S-210	S-223	S-223L	S-225	S-225XXL	S-225SB	S-240M	S-270M
連続使用時間	20分以内	90分以内	150分以内					150分以上	

※ 時間はあくまで目安です。作業環境により変わりますのでご了承願います。
注意　液体・粉を真空パックする場合は、乾物商品と比べオイル交換時期が早くなります。（オイルの劣化により真空度が低下しますので、定期的な交換が必要になります）

機能から選ぶ!

DBV シリーズの操作パネル
真空運転の制御方式：タイマー制御（デジタル式）・真空包装のみ

SX シリーズの操作パネル
真空運転の制御方式：センサー制御・真空包装のみ

GX シリーズの操作パネル
真空運転の制御方式：センサー制御・ガス封入式

機能＼機種	mini-VAC	S-210	S-223	S-223L	S-225	S-225XXL	S-225SB	S-240M	S-270M
真空パック タイマー制御 DBV	○※1	○	○	○	×	○	○	×	×
真空パック センサー制御 SX	×	○	○	×	○	×	×	×	×
ガスパック センサー制御 GX	×	○	○	○	○	×	×	○	○

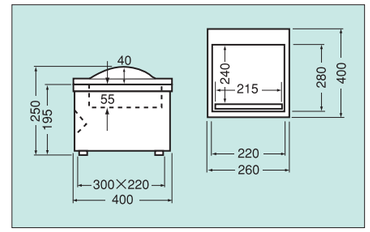
※ ガスパックはVAC-STAR本体の他に、ガス（ボンベ）・レギュレーター（減圧器）・接続ホースが必要です。
炭酸ガス封入により保存期間の延長効果のあるものもありますが、一般的にガスパックによって保存期間が延長されることはありません。

※1 mini VACについては操作パネルがBV型（ボリュームによるタイマー制御）となります。

miniVAC BV

仕様（幅×奥行×高さ）mm

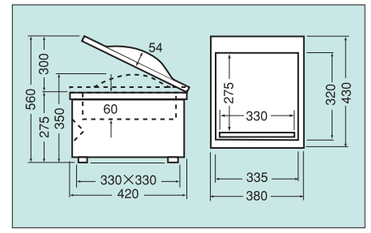
チャンバ内寸法	220×280×55mm
最大シール幅	205mm
真空ポンプ	4m³/h
機械寸法	260×400×250mm
機械重量	20kg
消費電力	単相100V　0.2kW



S210 DBV SX GX

仕様（幅×奥行×高さ）mm

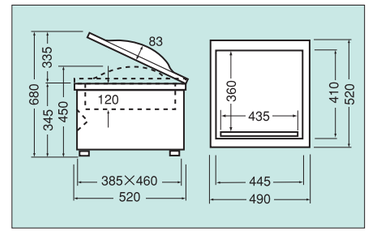
チャンバ内寸法	335×320×60mm
最大シール幅	320mm
真空ポンプ	10m³/h
機械寸法	380×430×350mm
機械重量	45kg
消費電力	単相100V　0.8kW



S223 DBV SX GX

仕様（幅×奥行×高さ）mm

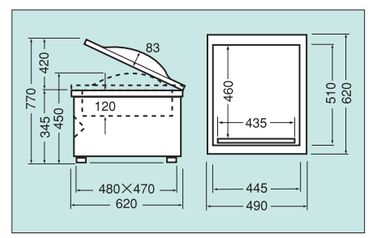
チャンバ内寸法	445×410×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
機械寸法	490×520×450mm
機械重量	70kg
消費電力	三相200V　1.0kW



S223L DBV GX

仕様（幅×奥行×高さ）mm

チャンバ内寸法	445×510×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
機械寸法	490×620×450mm
機械重量	76kg
消費電力	三相200V　1.0kW

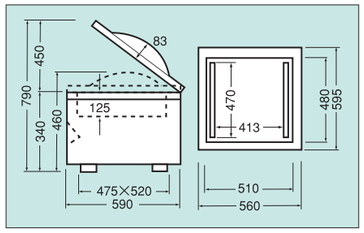


食品業界で大活躍! 量·質·味をそのままに長期保存。　高真空後、簡単な操作でガスパックが可能。

S225 SX GX

仕様（幅×奥行×高さ）mm

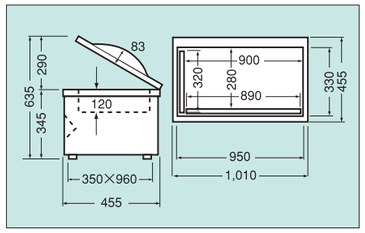
チヤンバ内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	2×460mm
真空ポンプ	21m³/h
機械寸法	560×595×460mm
機械重量	82kg
消費電力	三相200V　1.6kW



S225 XXL DBV

仕様（幅×奥行×高さ）mm

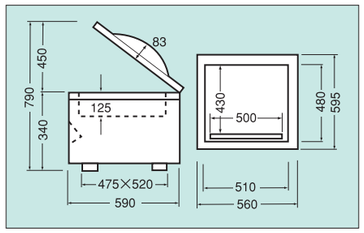
チヤンバ内寸法	950×330×120mm
最大シール幅	長：860mm
	短：270／305mm
真空ポンプ	21m³/h(23m³/hの能力)
機械寸法	1,010×455×420mm
機械重量	103kg
消費電力	三相200V　2.0kW



S225 SB DBV

仕様（幅×奥行×高さ）mm

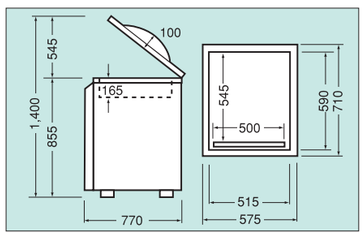
チヤンバ内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	490mm
真空ポンプ	21m³/h
機械寸法	560×595×455mm
機械重量	84.5kg
消費電力	三相200V　1.6kW



S270M GX

仕様（幅×奥行×高さ）mm

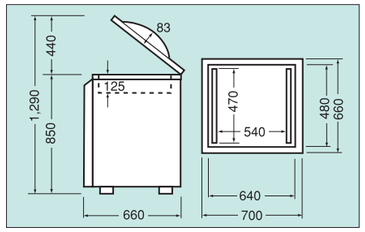
チヤンバ内寸法	515×590×165mm
最大シール幅	490mm
真空ポンプ	63m³/h
機械寸法	575×770×980mm
機械重量	170kg
消費電力	三相200V　2.2kW



S240 M GX

仕様（幅×奥行×高さ）mm

チヤンバ内寸法	640×480×125mm
最大シール幅	2×460mm
真空ポンプ	40m³/h
機械寸法	700×660×965mm
機械重量	145kg
消費電力	三相200V　1.6kW



マイコン制御で真空度99%以上

電子制御による真空度調整·二重封印·シール温度コントロールなど卓越したハイテクノロジーを駆使。
（自動セット状態ではフタの開閉のみで完全パック）

品物の形を崩さずパック

肉はバイレッシュごとパック

真空度99.95%と強力なパワーの小型高性能真空ポンプ（独BUSCH社製食品向け真空ポンプ）を内蔵したコンパクト設計。

多用途·多目的

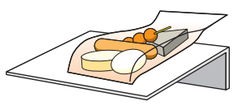
肉·魚·野菜·加工食品から、事前に調理した食品に加えてスープ·ソースなどの液体まで多用途に使用できます。精肉店·ホテル·レストラン·各種飲食店·スーパー等に最適。

小袋を一度にパック

サーモンなど長い商品のパック

スープ·ソースなど液体のパックから、おでんやシチューなど、具とスープが一体のパックも簡単。（専用傾斜台は全機種、標準仕様）

液体物の真空パックは、専用傾斜台を使用することにより、パックできます。



鮮度·重量·風味をそのまま長期保存

食品の乾燥を防ぎ、目方·質·味·色を変えず長時間保存します。また外見をくずさず、ニオイ移りもおこしません。さらに余った食品や料理などは、期間をおいても包装時と同じ状態で使え、商品価値を最大限に保ちます。

コストダウンが図れる

冷凍や解凍の手間が不要。あらかじめ加工·下ごしらえができるので、忙しい時にもスピーディに対応でき、品質維持はもとより、仕入れ管理·衛生面で大幅な合理化が図れます。

見ながら作業ができる

上部が透明なため食品や料理を見ながら簡単に操作できます。

ガス封入パックができる（GXタイプ）

高真空後、簡単な操作でガスパックが可能。

安全で操作が簡単

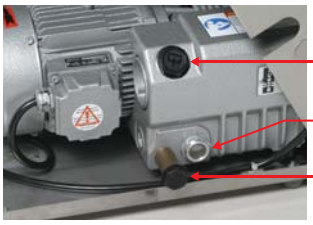
安全性が高く操作が簡単です。また通常のメンテナンスは、お客さまにて簡単に行えます。
ボディおよびチャンバー内は、ステンレス仕様で錆や汚れに強く、掃除がしやすく衛生的です。

簡単メンテナンス

メンテナンスには、本体左右の←ネジを2本外すだけです。

※miniVACのネジは後方にあります。

フロントがフルオープンになり、オイル交換などのメンテナンスが簡単に行えます。



オイル交換も、とても簡単!

給油口

オイル確認ゲージ

廃油口

廃油口からオイルを抜き取ったら、ネジをしっかり締め付けてください。その後、給油口よりバックスター純正オイルを注入してください。
(純正オイルが無い場合は＃32相当のオイルをご使用ください)
詳しくは取扱説明書をご覧ください。

注入するオイルの量は、オイルゲージで確認し、適量を注入してください。
詳しくは取扱説明書をご覧ください。

食品機械には安全で安心できるオイルを

なんつね食品機械用

真空ポンプ油 VG32

安全

なんつね真空ポンプ油は食品と偶発的に接触する可能性がある箇所に使用が許されたNSF H1認証のオイルです。

安心

なんつね真空ポンプ油はFDA(米国食品医薬品局)規格に合致した高性能合成オイルを主原料としています。

高性能

なんつね真空ポンプ油は石油系オイル以上に水と混ざりにくく蒸発もしにくい高性能真空ポンプ油です。

長寿命

なんつね真空ポンプ油は機械のトラブル予防はもちろん耐熱性にも優れていますのでオイル交換回数を減少できます。

項目＼型式	mini-VAC	S-210 シリーズ	S-220 シリーズ	S-220L シリーズ	S-225 シリーズ	S-240 シリーズ	S-270M シリーズ
VG32	○	○	○	○	○	×	×
32番相当品	○	○	○	○	○	×	×
100番相当品	×	×	×	×	×	○	○

※ 現在なんつねで使用しているオイルの種類は、シェル石油・モリーナオイル32番/100番です。
シェル石油以外でも相当品はございますので、お問い合わせください。

真空・ガスパック用包材

真空袋は、お客さまのご要望に応じて、どんなタイプもご用意できます。
お気軽にご相談ください。

The cutting edge nantsune

株式会社 なんつね

本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41
TEL. 072-939-1500 (代) ／ FAX. 072-939-1504

東　京 ☎03-5385-0641
札　幌 ☎011-786-7863
旭川SC ☎0166-49-1005
新　潟 ☎025-273-7584
金　沢 ☎076-241-1216
名古屋 ☎052-471-8151
長野SC ☎026-275-7003
大　阪 ☎072-939-1555
和歌山SC ☎073-431-8796
神　戸 ☎078-733-7701
岡　山 ☎086-264-0268
広　島 ☎082-233-0092
松　江 ☎0852-22-1772
高　松 ☎087-821-9351
松山SC ☎089-975-8448
福　岡 ☎092-271-2929
熊本SC ☎096-334-5600

ホームページ http://www.nantsune.co.jp　Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店

2013.06 1,100